

FLAVOR AND TASTE-IMPROVING AGENT AND FOOD AND BEVERAGE TO WHICH THE FLAVOR AND TASTE-IMPROVING AGENT ARE ADDED

Patent number: JP2000139397
Publication date: 2000-05-23
Inventor: TANIHARA NOZOMI; SHIMIZU SHINTARO
Applicant: HOUSE FOODS CORP
Classification:
- international: **A23L1/00; A23L1/03; A23L1/22; A23L1/24; A23L1/39; A23L2/00; A23L1/00; A23L1/03; A23L1/22; A23L1/24; A23L1/39; A23L2/00;** (IPC1-7): A23L1/39; A23L2/00; A23L1/22; A23L1/00; A23L1/03; A23L1/24
- european:
Application number: JP19980323108 19981113
Priority number(s): JP19980323108 19981113

Report a data error here

Abstract of **JP2000139397**

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide a flavor and taste-improving agent that can give the body and smooth and marrow taste to a variety of foods and beverages and provide improved foods and beverages in their tastes by addition thereof. **SOLUTION:** This flavor and taste-improving agent includes one or two or more kinds of flavor components selected from the group consisting of trimethylamine, 1-methoxy-2-propanol, n-butyl alcohol, 1-ethoxy-2-propanol, 2-ethoxyethanol, N,N-dimethyl-2-formamide, 4-hydroxy-4-methyl-2-pentanone, 2-n-butoxy-ethanol, 5-ethyl-2-methylpyridine, 2-butanone oxime, 3-methoxy-3-methylbutanol, furfural, 2-ethylhexyl alcohol, 1-heptadecene, heptanal, 4-methoxyheptanone, nonanal and 2-butoxyethanol.

Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開2000-139397

(P2000-139397A)

(43)公開日 平成12年5月23日(2000.5.23)

(51)Int.Cl. ⁷	識別記号	F I	テーマコード*(参考)		
A 2 3 L	1/22	A 2 3 L	1/22	Z	4 B 0 1 7
	1/00		1/00	H	4 B 0 3 6
	1/03		1/03		4 B 0 3 6
	1/24		1/24	B	4 B 0 4 7
// A 2 3 L	1/39		1/39		
審査請求 未請求 請求項の数 3 O L (全 4 頁) 最終頁に続く					

(21)出願番号 特願平10-323108

(22)出願日 平成10年11月13日(1998.11.13)

(71)出願人 000111487

ハウス食品株式会社

大阪府東大阪市御厨栄町1丁目5番7号

(72)発明者 谷原 望

大阪府東大阪市御厨栄町1丁目5番7号

ハウス食品株式会社内

(72)発明者 清水 慎太郎

大阪府東大阪市御厨栄町1丁目5番7号

ハウス食品株式会社内

(74)代理人 100059959

弁理士 中村 稔 (外7名)

最終頁に続く

(54)【発明の名称】 飲食品の風味改良剤及び該風味改良剤が添加されてなる飲食品

(57)【要約】

【課題】 種々の飲食品にこく味及びまろやかさを付与することができる風味改良剤を提供すること、及び該風味改良剤を添加することにより、風味が改良された飲食品を提供すること。

【解決手段】 トリメチルアミン、1-メトキシ-2-プロパノール、n-ブチルアルコール、1-エトキシ-2-プロパノール、2-エトキシエタノール、N,N-ジメチル-2-ホルムアミド、4-ヒドロキシ-4-メチル-2-ペンタノン、2-n-ブトキシエタノール、5-エチル-2-メチルピリジン、2-ブタノンオキシム、3-メトキシ-3-メチルブタノール、フルフラール、2-エチルヘキシルアルコール、1-ヘプタデセン、ヘプタナール、4-メトキシヘプタノン、ノナナール、及び2-ブトキシエタノールからなる群から選択された1種又は2種以上の香味成分を含むことを特徴とする風味改良剤。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 トリメチルアミン、1-メトキシ-2-プロパノール、*n*-ブチルアルコール、1-エトキシ-2-プロパノール、2-エトキシエタノール、*N*、*N*-ジメチル-2-ホルムアミド、4-ヒドロキシ-4-メチル-2-ペンタノン、2-*n*-ブトキシエタノール、5-エチル-2-メチルピリジン、2-ブタノンオキシム、3-メトキシ-3-メチルブタノール、フルフラール、2-エチルヘキシルアルコール、1-ヘプタデセン、ヘプタナール、4-メトキシヘプタノン、ノナナール、及び2-ブトキシエタノールからなる群から選択された1種又は2種以上の香味成分を含むことを特徴とする風味改良剤。

【請求項2】 1-ヘプタデセンを含む請求項1記載の風味改良剤。

【請求項3】 請求項1又は2記載の風味改良剤が添加されてなることを特徴とする飲食品。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、種々の飲食品の香味を改善するための風味改良剤、及び該風味改良剤を添加してなる飲食品に関するものである。

【0002】

【従来の技術】一般に、香味の不足した又は、香味の劣る食品には、調味料である塩、油、食酢、砂糖、味噌、醤油、化学調味料、香辛料などを加えて調理がなされ、食品に香味が付与されている。また、これとは別の方法により、飲食品の香味を改善する香味改良方法が提案されている。例えば、特開平5-316959号公報には、特定の一般式で表される構造を有する α -ヒドロキシケトン誘導体の単量体、2量体及び多量体の中から選ばれた少なくとも1種の化合物を、飲料又は食品に対して50~10000ng/gの割合で添加する飲食品の香味改善方法が記載されている。また、上記文献では、香味改善方法において使用する特定構造を有する香味改良化合物の具体例として、ヒドロキシアセトアルデヒド、グリセルアセトアルデヒド、グリセルアルデヒド、アセトイン、アセトール、2-ヒドロキシアロピオンアルデヒド、3,4-ジヒドロキシ-2-ブタノン、及び1,3-ビヒドロキシアセトンを挙げている。そして、かかる方法により、酸味をもつ食品、塩味をもつ食品、飲料水及び酒類などの、あらゆる食品の本来の香味を損なうことなく、コク味を付与・増強し、美味しい香味へ

の改善が可能になるとしている。しかしながら、上記文献では、特定の一般式で表される構造を有する化合物が、飲食品の香味を改善することを開示するに留まる。つまり、かかる文献には、開示されている特定の一般式以外の構造を有する化合物を、飲食品に用いて、こく味及びまろやかさを付与すること、あるいは強化することについて記載するところがない。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】本発明は、種々の飲食品にこく味及びまろやかさを付与することができる風味改良剤を提供することを目的とする。本発明は、また、該風味改良剤を添加することにより、風味が改良された飲食品を提供することを目的とする。

【0004】

【課題を解決するための手段】本発明は、特定の化合物を飲食品に加えると、該飲食品にこく味とまろやかさとが付与でき、上記課題を解決できるとの知見に基づくものである。すなわち、本発明は、トリメチルアミン、1-メトキシ-2-プロパノール、*n*-ブチルアルコール、1-エトキシ-2-プロパノール、2-エトキシエタノール、*N*、*N*-ジメチル-2-ホルムアミド、4-ヒドロキシ-4-メチル-2-ペンタノン、2-*n*-ブトキシエタノール、5-エチル-2-メチルピリジン、2-ブタノンオキシム、3-メトキシ-3-メチルブタノール、フルフラール、2-エチルヘキシルアルコール、1-ヘプタデセン、ヘプタナール、4-メトキシヘプタノン、ノナナール、及び2-ブトキシエタノールからなる群から選択された1種又は2種以上の香味成分を含むことを特徴とする風味改良剤を提供する。また、本発明は、上記風味改良剤を添加されてなる風味が改善された食品を提供する。

【0005】

【発明の実施の形態】本発明の風味改良剤は、上記香味成分を単独で、又はそれらを組み合わせて含むものであってもよい。これらの香味成分は、一般的な抽出法や精製法等で得ることができる。本発明の風味改良剤の配合として特に好ましいのは、上記香味成分のうち、1-ヘプタデセンを必須とするもの、即ち、1-ヘプタデセンを単独で、又は他の香味成分と組合せて含むものである。更に、本発明においては、風味改良剤中の香味成分の配合割合が、以下の表に記載の範囲内となることが好ましい。

【0006】

香味成分	添加量(重量%)
トリメチルアミン	0.00001 ~ 0.0001
1-メトキシ-2-プロパノール	0.01 ~ 1.0
<i>n</i> -ブチルアルコール	0.001 ~ 0.01
1-エトキシ-2-プロパノール	0.001 ~ 0.1
2-エトキシエタノール	0.00001 ~ 0.0001
<i>N</i> 、 <i>N</i> -ジメチル-2-ホルムアミド	0.001 ~ 0.1

4-ヒドロキシ-4-メチル-2-ペンタノン	0.001 ~0.1
2-n-ブトキシエタノール	0.001 ~0.1
5-エチル-2-メチルピリジン	0.00001 ~0.0001
2-ブタノンオキシム	0.00001 ~0.0001
3-メトキシ-3-メチルブタノール	0.001 ~0.4
フルフラール	0.001 ~0.1
2-エチルヘキシルアルコール	0.01~1.0
1-ヘプタデセン	0.01~5.0
ヘプタナール	0.00001 ~0.001
4-メトキシヘプタノン	0.0001~0.01
ノナナール	0.0001~0.01
2-ブトキシエタノール	0.01~2.0

【0007】また、本発明で対象とする「飲食品」としては、例えば、カレー、シチュー、スパゲティソース及びデミグラスソース等のソース状食品、ミネラルウォーター、ドレッシング、スープ及びワイン等の飲料・液状食品、並びに魚類、畜肉類及び野菜類の煮物等の固形食品が含まれる。本発明の風味改良剤は、これらの最終製品に対して添加することができる。例えば、食品に対して0.001~0.01重量%が好適である。添加後の処理を必須としないが、調理前、調理中の飲食物に加えてもよい。また、本発明の風味改良剤の形態は特に限定されることなく、パウダー形態、液状形態、製剤形態で飲食品に添加することができる。溶媒として、例えば、水、酒、食用油脂等を用いて希釈した液状形態の風味改良剤組成物を用いることができ、かかる組成物はビン等の容器に収容するのがよい。また、その他の形態の際には、ビン、遮光性酸素不透過性の袋、成型容器などに収容すると良い。

香味成分

1-ヘプタデセン
2-エチルヘキシルアルコール
n-ブチルアルコール
ノナナール
ヘプタナール
トリメチルアミン

上記香味成分を添加したデミグラスソースは、上記香味成分を添加しないものに比べて、こく味及びまろやかさの優れたものであることが確認された。

【0010】実施例2

香味成分として、1-ヘプタデセン及びフルフラールを

香味成分

1-ヘプタデセン
フルフラール

上記香味成分を添加したトマトジュースは、上記香味成分を添加しないものに比べて、こく味及びまろやかさの

【0008】

【発明の効果】本発明によれば、新規な香氣成分物質を含む風味改良剤が提供される。また、本発明の風味改良剤は、種々の飲食品に添加可能であり、従って、所望のこく味及びまろやかさが付与された、あるいは増強された、幅広い種類の飲食品が提供される。次に実施例により本発明を説明する。

【0009】

【実施例】実施例1

香味成分として、1-ヘプタデセン、2-エチルヘキシルアルコール、n-ブチルアルコール、ノナナール、ヘプタナール及びトリメチルアミンをブレンドして、風味改良剤を製造した。このようにして製造した風味改良剤を、デミグラスソースに0.001重量%添加した。なお、上記風味改良剤は、香味成分を以下の配合割合となるように含むものとした。

配合割合 (重量%)

0.5
0.16
0.016
0.008
0.0008
0.00008

ブレンドして、風味改良剤を製造した。このようにして製造した風味改良剤を、トマトジュースに0.001重量%添加した。なお、上記風味改良剤は、香味成分を以下の配合割合となるように含むものとした。

配合割合 (重量%)

0.5
0.01

優れたものであることが確認された。

フロントページの続き

(51)Int.Cl. ⁷	識別記号	F I	(参考)
A 2 3 L 2/00		A 2 3 L 2/00	B

Fターム(参考) 4B017 LC02 LG07 LK06 LL01
4B035 LC01 LG04 LK02
4B036 LC01 LF03 LH05 LK01
4B047 LB08 LG05